


„Die Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: 45 mm breite Kolonelzeile 25 Groschen, 90 mm br. Reklamezeile 100 Groschen, Deutschld. 25 bz. 100 Goldpfg., Danzig 25 bzw. 100 Danz. Pfg.

Nr. 15. Bromberg, den 26. Juli 1925.


# Süß- oder Sauerkirschen.

**Die wirtschaftliche Ausnutzung der Kirschen.**

Von Emil Glenapp-Hamburg.

Die Kirschen zählen seit altersher zu den beliebtesten, bekömmlichsten und erfrischendsten Genuß- und Einmachefrüchten. Insbesondere sind es die sogenannten Sauerkirschen, die infolge ihres saftreichen Fleisches und ihres weinsauren Geschmackes in den verschiedenen Sorten eine vielseitige speisewirtschaftliche Verwendungsmöglichkeit besitzen. Als Marktfrüchte werden sie deshalb im allgemeinen auch besser bezahlt, als die Süßkirschen, die sich weniger zu Einmachezwecken, sondern in erster Linie für den Rohgenuß eignen und ihre Bewertung ganz von der Aufnahmefähigkeit des Konsums für den sofortigen Verbrauch abhängig macht. Außerdem hat der Anbau von Sauerkirschen den Vorzug, daß er auf geringeren Bodenarten und unwirtlichen Lagen möglich ist, und daß die Baumform als solche (Halbstamm, Hochstamm, Busch- oder Pyramidenform) keine Rolle für das Ernteergebnis bildet. In rauhen und nördlichen Lagen, wo andere Obstbäume völlig versagen, sowie an humusarmen Bahndämmen und Böschungen, an Überlandstraßen und Schutzdeichen sind sie regelmäßige und dankbare Fruchtbringer. Auch für die Nutzung von Haus- und Gebäudeflächen durch Obstzucht sind die Sauerkirschen allen Obstfrüchten in der Ertragsernte voraus, da sie jahraus, jahrein ohne besondere Pflege reiche Ernten bringen. Dies gilt namentlich von der schwarzfrüchtigen Schattenmorelle oder Lothkirsche (im Volksmunde auch „Nordkirsche" genannt). Als Pflanzweite verlangen die Sauerkirschen für Hochstämme 5—6 Meter Entfernung, für Busch- und Pyramidenbäume 3—4 Meter, und für Spaliere 2½ bis 3 Meter. Alle Sauerkirschen bedürfen weder einer besonderen Schnittpflege, noch haben sie unter besonderer Schädlingsplage zu leiden; insbesondere werden sie fast gar nicht vom Harzfluß befallen, der bekanntlich mit seinen organischen Zerstörungen an Zweig und Ast bei den Süßkirschen eine gefährliche und zumeist tötlich endende Krankheit geworden ist.

Während die Sauerkirschen selbst noch in sandigen Bodenarten zuverlässige Fruchtträger sind und auch schon in jungen Jahren tragen, verlangen die holzkräftigen Süßkirschen gutgedüngten und warmen Boden in sonniger Lage, damit ihre Früchte gut ausreifen können. Hinzu kommt, daß Süßkirschen wegen ihrer Weichfleischigkeit transportempfindlicher sind und weite Reisewege nur bei sorgsamster Verpackung ertragen, sich im allgemeinen nur kurze Zeit nach dem Pflücken halten, bei Regenwetter und Hochreife leicht platzen und im Marktwert verlieren. Nicht zu unterschätzen ist der Schaden, den Schwarzdrosseln und Sperlinge unter Umständen unter den heranreifenden Kirschen anrichten. Sie plündern sogar nicht selten über Nacht den ganzen Baumbehang. Aber nichtsdestoweniger sind die Süßkirschen als Marktfrüchte unentbehrlich, und auch nutzbringende Wirtschaftsbäume, sofern günstige Absatzgebiete für ihren schnellen Konsum in benachbarten Großstädten und Badeörtern vorhanden sind und durch schnelle Verkehrswege erreicht werden können.

# Das Ungeziefer des Geflügels.

Von Loni Lauxmann-Kinzelmann, Braunschweig.

Wer Ungeziefer im Stall oder bei seinem Geflügel bemerkt, gehe sofort energisch gegen die Plagegeister los, denn sie wirken auf die Hühner wie eine Krankheit.

Am häufigsten findet man bei Hühnern „Flöhe". Wo sich diese Schmarotzer einmal eingenistet haben, ist es äußerst schwierig, sie wieder zu vertreiben. Man entferne alle Tiere aus dem Stall, verstopfe sorgfältig alle Öffnungen, schließe Fenster und Türen und verbrenne in einem eisernen Topf Schwefelblüten. Am besten läßt man die Schwefeldämpfe einige Stunden auf die Stallung einwirken. Sie dringen in alle Winkel und vernichten jedes lebende Wesen.

Dann öffne man Türen und Fenster und lüfte den Stall gut, reinige ihn, verbrenne Nesteinlagen, wie Heu, Stroh usw. Dann streiche man die Stallwände, Sitzstangen, überhaupt die ganze Stalleinrichtung mit Kalkmilch aus, der man einen Zusatz von Lysol gibt. Man achte aber genau darauf, daß die Kalkmilch in alle Fugen dringt und daß keine Stelle vergessen wird.

Die Tiere selbst stäubt man mit einem der ja in genügender Menge angebotenen Insektenpulver ein.

Höchst wichtig ist es, daß in dem überdeckten Scharraum niemals die Ecke für das Staubbad fehlt, damit es den Tieren auch bei schlechtem Wetter möglich ist, sich selbst durch ein Staubbad vom Ungeziefer zu befreien.

Wer auf stets sauberen Stall achtet, wird selten eine Ungezieferplage unter seinen Tieren haben, denn Vorbeugen ist immer das Einfachste. Deshalb reinige man alle Woche wenigstens einmal den Stall von Kot usw. und gebe neues Neststreu, monatlich aber scheuere man die Sitzstangen mit heißer Sodalösung ab. Zweimal im Jahr, vielleicht im Frühjahr und Herbst, streiche man den Stall mit Kalkmilch aus und unterziehe alles einem gründlichen Reinigungsprozeß.

Außer den Flöhen sind es noch Federlinge, Läuse und Milben, die den Hühnern viel zu schaffen machen.

Erstere ernähren sich von Federn und Schuppen der Oberhaut. Man ergreife genau dieselben Maßregeln wie gegen die Flöhe, nur reibe man den Tieren auch mal mit Öl die Stellen zwischen dem Gefieder an der Brust, Hals usw. ein. Man findet die Federlinge sehr oft am Kopf bei

Küken, wo sie den Tieren das Blut aussaugen. Am besten gibt man dem Öl auch einige Tropfen Anis zu.

Die kleine rote Vogelmilbe hält sich bei Tage in den Schlupfwinkeln des Stalles, in Spalten und Ritzen und unter den Sitzstangen versteckt, doch in der Nacht kriecht sie hervor und quält das Geflügel. Sie saugt den Tieren das Blut aus und die Hühner finden keine Ruhe. Sogar die Nester werden von den Milben heimgesucht und beunruhigen die Hennen bei ihrem Legegeschäft. Wird gegen diese Schmarotzer nichts getan, so leidet bald der ganze Hühnerbestand unter dem ständigen Blutverlust, so daß die Hühner abmagern und sogar eingehen.

Ich sah einmal in einem ländlichen Geflügelhof diese Milbenplage so sehr verbreitet, daß sogar die Eier, die die Hühner vor kurzer Zeit ins Nest gelegt hatten, ganz von Milben übersät waren. Dabei war der Geflügelhalter nicht einmal erstaunt darüber, — erst auf Aufforderung hin ergriff er die notwendigen Maßregeln.

Die kleine rote Vogelmilbe, die nicht einmal so groß ist wie ein Stecknadelkopf, geht auch auf andere Haustiere, Hunde, Katzen, und sogar auf den Menschen über.

Drum, wer sein Geflügel frisch und gesund erhalten will, der sorge neben gutem Futter und Pflege für peinliche Sauberkeit.

---

## Wann verkaufe ich mein Obst am besten?

Man hat die Wahl, entweder im Herbste, gleich nach der Ernte zu verkaufen — dann sind die Preise geringer und man hat als Gegenvorteil nicht viel Arbeit und Gefahr der Aufbewahrung — oder man nimmt die höheren Preise zu Weihnachten wahr! Was ist besser?

Nun, für den Landwirt, der den Obstbau nur als Nebenerwerb betreibt, lediglich von seinem Obstüberschuß verkauft, ist es fast immer besser, sofort nach der Ernte zu verkaufen. Die Obstbewahrung setzt sehr gute, geeignete Räume voraus, weiter großen Absatz, der um Weihnachten trotz der regen Nachfrage schwerer als im Herbste ist, weil der Stadthändler alles an sich zieht.

Freilich sind die Preise im Winter höher! Ob aber ein größerer Reinerlös erzielt wird, ist trotzdem sehr fraglich. Das Obst verliert bei der Lagerung nicht nur durch Fäulnis, sondern auch durch Wasserverdunstung. Es welkt, schwindet; bei den Lederäpfeln — graue Reinetten — beträgt das Schwinden bis Weihnachten 12 bis 14 Prozent, ein Wert von etwa 2 Zloty vom Zentnerpreis. Außerdem kostet die Aufbewahrung aber auch Geld; denn Arbeit ist Geld; das Auflagern an sich, die Herstellung der Lagerstelle, Pflege des Obstes während der Lagerung usw.. Rechnet man alles zusammen, wird meistens — trotz der höheren Winterpreise — durchaus nicht mehr verdient. Deshalb sollte der Landwirt stets sofort nach der Ernte verkaufen.

Wie verkauft er nun am besten?

Die Hauptsache bildet die sorgfältige Sortierung und Verpackung.

Man macht aus dem vorhandenen Obst drei Sorten. Zum besten gehören alle über mittelgroßen, tadellos erhaltenen Früchte, die weder schwarze Stellen noch Druckflecke oder abgebrochene Stiele haben dürfen. Zur zweiten Sorte kommen jene mit geringen Mängeln und die tadellosen Früchte unter Mittelgröße. Die dritte Sorte, der Rest, ist Ausschuß, der nur im eigenen Haushalt zum Kochen usw. verbraucht wird. Den Sortierungen paßt man die Preise an.

Beim Verpacken achte man darauf, daß die Früchte beim Versand keine Druckstellen bekommen, und daß sie keinen unangenehmen Geruch annehmen. Dies ist nicht so selten auf muffigen Packstoff zurückzuführen. Man gebe acht, daß Holzwolle, Stroh, Heu, Papierwolle keine Fremdgerüche aufweisen.

Zur Sicherstellung der Früchte beim Versand werden diese einzeln in sauberes Papier, vielleicht Seidenpapier, gehüllt, darauf nochmals in Zeitungspapier. Dann packt man sie fest mit Heu, Stroh, Holzwolle, Papierwolle, Papier in einen Korb oder eine Kiste, daß sie, ohne einander zu berühren, vollkommen festliegen. Man verfährt am besten so, daß man zunächst den Boden des Gefäßes und seine Seitenwände polstert, dann lagenweise packt, daß man die Lücken gut ausstopft und vor Einlegen einer neuen Fruchtschicht erst einmal eine polsternde Schicht ausbreitet.

Kisten sind besser als Körbe. Diese geben mit ihren elastischen Wänden dem Druck nach und das Obst setzt sich während des Transportes, lockert sich und nimmt Schaden. Die Kisten müssen der Luft zugänglich sein, etwa durch Löcher, die man in Boden, Deckel und Wandungen bohrt. Sehr beliebt sind sogenannte Lattenkisten. Bei Körben achte man noch besonders darauf, daß der Boden kräftig unterstützt ist. Der Korb bricht sonst unterm Boden leicht durch und die Packung gewinnt dann Spielraum und schüttelt.

Sowohl bei Körben als auch bei Kisten packt man etwa drei Zentimeter höher als der Rand reicht. Bei Kisten drückt man den Deckel langsam auf die Kistenwandungen, bei Körben paßt man die Sackleinwand so, daß in jedem Falle die Packung fest ist.

Diese Packung ist natürlich nur für den Bahnversand notwendig.

---

## Obst- und Gartenbau.

**Trockene Gartenwege** gehören mit zu den Wünschen aller Gartenbesitzer. Vor allen Dingen sind die Wasserpfützen darin schädlich, die nur von Unebenheiten des Weges herrühren. — Gleichmäßiges Ausheben der Wegesohle auf mindestens 15 Zentimeter Tiefe ist Bedingung, sodann eine Unterlage aus Bruchstein-Abfallmaterial, Schlacken usw. von etwa 12 bis 15 Zentimeter Höhe. Auf diese Unterlage kommt dann, wenn sie richtig eingeebnet ist, und zwar mit ganz leichtem Gefälle nach rechts und links, eine Schicht Kleinschlag, deren Steine nicht mehr als zwei Zentimeter Durchmesser haben sollten. Das Ganze wird dann festgewalzt bzw. gestoßen und als Abfluß eine etwa zwei Zentimeter starke Sand- oder Feinkiesschicht aufgebracht und wieder festgewalzt. P. S.

**Düngung bei Sonne und trockenem Boden.** Die Düngung bei Sonne und trockenem Boden ist schädlich; ganz gleich, ob es natürliche oder künstliche Dünger sind. Alle Dünger haben nämlich chemische Salze, die nur durch Feuchtigkeit für die Wurzeln aufnahme- und verarbeitungsfähig sind. Diese Salze müssen aber, wenn sie im rohen Zustande liegen bleiben, die von ihnen berührten Teile, wie Blatt, Stengel und Wurzel, unbedingt schädigen, zumal wenn die Sonne noch darauf brennt. — Ich machte voriges Jahr einmal einen hierauf bezüglichen Versuch, düngte Fuchsien im Topf mit Jauche, die Pflanze war trocken und nach einigen Tagen fielen die ersten Blättchen schon ab. Gleiche Mißerfolge erzielte ich mit einem Versuch an Salat und im Balkonkasten. — Es ist nicht nötig, daß andere auch durch Schaden klug werden. — Also deshalb lieber kurz vor, während oder nach dem Regen düngen, im Notfall vorher angießen und außerdem nur bei bedecktem Wetter düngen. P. S.

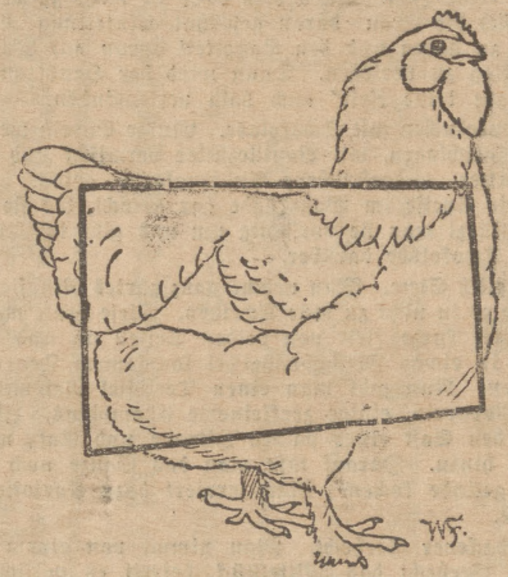
**Rosenkohl** darf nicht zu zeitig gepflanzt werden, weil er sonst gar zu leicht ins Kraut schießt und nur wenige und kleine Rosen hervorbringt, die auch schlecht schließen wollen. Gleiches ist der Fall, wenn er zu dicht gesetzt wird. Der normale Abstand darf nicht unter einen halben Meter bemessen werden. Vorteilhaft setzt man ihn an den Rand der Gurkenbeete. Er kann sich hier frei entwickeln und zieht gleichzeitig von dem kräftigen Boden der Gurkenpflanzung Nutzen, denn Rosenkohl liebt wie alle Kohlpflanzen einen sehr nahrhaften, guten Boden mit reichlich Feuchtigkeit. Im freien Stand gezogener Rosenkohl leidet auch weniger vom Frost. Am vorteilhaftesten sind die halbhohen Sorten, die auch in schneearmen Wintern besser aushalten.

**Erdflöhe.** Unter dem Frühgemüse werden in erster Linie die Kohlrabi- und Salatpflanzen von den schädlichen Erdflöhen heimgesucht. Die winzigen, höchstens 5 Millimeter messenden Käfer von gleichmäßig metallisch grüner, seltener blaugrün glänzender Farbe, mit elfgliedrigen Fühlern, haben stark entwickelte Hinterbeine, welche die kleinen Wichte befähigen, weite Sprünge zu machen, die das Hundertfache ihrer Körperlänge übertreffen. Von dieser Kunst machen die Bürschlein denn auch den ausgiebigsten Gebrauch und entrinnen bei ihrer Kleinheit dadurch immer den eifrigsten Verfolgern. Die Vorkehrungen zu ihrer Vernichtung sind meist ohne Erfolg. Man besprengt wohl die

gefährdeten Pflanzen mit einer Abkochung von Wermut oder Tabaksabfall, streut auf die Beete die widerlich riechenden, zerschnittenen Zehen des Knoblauches oder eine Mischung von Holzkohle und Guano; auch in Teer getränkte Hobelspäne, an denen die Käfer hängen bleiben, werden empfohlen. Aber eine unbedingte Gewähr für ihre Wirksamkeit bieten die Mittel nicht. Die Erfahrung hat jedoch gelehrt, daß kräftige Pflanzen, die nicht zu früh gesetzt wurden und sich darum schneller entwickeln, gegen die Plagegeister widerstandsfähiger sind. Überdies ist ein häufiger Fruchtwechsel zu beachten. W. W.

## Geflügelzucht.

**Die Kennzeichen der Masthühner.** Es ist ein Irrtum anzunehmen, wir hätten keine geeigneten Mastrassen, weil die Feinkosthandlungen immer nur ausländische Poularden anbieten. Das geschieht aus alter Gewohnheit; in Wirklichkeit kommt gerade bei der feineren Ware sehr viel einheimisches Mastgeflügel auf den Markt. Lange Zeit hat man sich allerdings Mühe gegeben, die bevorzugten Mastrassen Englands und Frankreis, die Dorkings, Houdans Crévecoeurs usw. einzubürgern, aber ihre Aufzucht erwies sich als schwierig und auch die erwachsenen Vögel waren empfindlich. Man hatte nicht beachtet, daß die alten edlen Rassen sich auch in ihrer Heimat längst überlebt hatten und in der praktischen Zucht durch neue Schläge mit frischem Blut ersetzt worden waren. Zum Teil haben diese letzteren bei uns recht ansehnliche Verbreitung gefunden. Als bei uns bodenständig gewordene Rassen sind die Mechelner, die Lachshühner (Faverolles) und die Sussex vor allem zu nennen. Die ersteren sind ein sehr schweres Huhn, der einzige Lieferant der Brüsseler Poularden, während die beiden anderen Rassen mehr für mittelschwere Ware in Frage kommen. Sie stehen auch den erstgenannten im Legen weit voran, so daß ihre Haltung durch Eier allein schon die Futterkosten aufwiegt, zumal beide Rassen anerkannt vortreffliche Winterleger sind. Auch als Bruthühner erweisen sie sich zuverlässig und die Sussex sind sogar besonders frühe Brüter.



Der Laie ist vielfach der Ansicht, daß jedes schwere Huhn ohne weiteres als gutes Fleischhuhn anzusprechen sei. In Wahrheit bestehen jedoch in der zarteren oder gröberen Faser des Fleisches, in der Verteilung am Körper und der Stärke der Haut schon sehr große Unterschiede, wozu noch die sehr schwankende Futterverwertung tritt. Ein Masthuhn darf weder zu schweren Knochenbau noch auch sehr daunenreiches Gefieder haben, da beide sehr viele Nährstoffe zum Aufbau erfordern und das Wachstum verlangsamen. Der Rumpf eines Masthuhnes soll eine breite und lange Kastenform mit tiefeingreifender Brust aufweisen. Als sehr wichtiges Kennzeichen aller hervorragenden Fleischhühner gilt ferner der flache Rücken. Außerdem verlangt man das Zurücktreten der für die Fleischnutzung unwichtigen Teile, daher soll ein Masthuhn nur einen kleinen Kopf, ziemlich kurzen Hals und nicht zu hohe Beine haben. Endlich gilt bei uns weiße Haut und damit auch recht helle, rosa- oder elfenbeinweiße Beinfarbe als Vorzug. Diese Merkmale sind bei den genannten Rassen sämtlich anzutreffen. Außer diesen im Auslande ursprünglich erzüchteten Rassen ist man seit Jahren an der Arbeit, eigene Mastschläge zu schaffen: Nassauer, Sundheimer, Cröllwitzer u. a. m. Auch das Steirerhuhn, das ein reiner Landschlag ohne Asiatenblut ist, hat in den letzten Jahren als etwas leichteres Fleischtier vermehrte Aufmerksamkeit gefunden. Es ist eine besondere Errungenschaft, daß die neueren Mastrassen nicht nur einseitig auf Mastbarkeit gezüchtet werden, sondern daß man ihnen auch gute Legefähigkeit erhalten hat, wodurch ihre Verbreitung weit besser gefördert wird. A. Wulf.

## Landwirtschaftliches.

**Bekämpfung des Kartoffelpilzes.** Starker Wechsel zwischen Sonnenhitze und Regen — wie er gerade in diesem Jahre in Erscheinung tritt — fördert das Entstehen des überaus schädlichen Kartoffelpilzes. Der Schädling zeigt sich in weißlichen Flecken, die allmählich braun und schwarz werden und einen üblen Geruch verbreiten. Der Pilz zieht sich von den Stengeln und Blättern bis zu den Knollen der Kartoffelpflanze und bewirkt das Absterben des Krautes und eine Fäulnis der Kartoffeln. Da in den an Ungeziefer und schädlichen Keimen reichen Jahren auch das Auftreten des Kartoffelpilzes an vielen Orten zu befürchten ist, muß durch die Bekämpfungsmittel rechtzeitig für Vernichtung des Kartoffelschädlings Sorge getragen werden. Das von der Krankheit befallene Feld wird am besten zwei- bis dreimal mit einer eineinhalbprozentigen Kupferkalkbrühe nach Art der Weingärten bespritzt. In wenigen Tagen schon wird sich das Verschwinden der Pilzkulturen zeigen.

## Tierzucht.

**Unangenehm schmeckende Ziegenmilch und Ziegenbutter.** Bekanntlich sind Milch und Butter sehr empfindlich für Aufnahme von allerlei Gerüchen; sie übertragen diese todsicher auf den Geschmack. Es ist darum von größter Wichtigkeit, die Milch nach dem Melken sofort aus dem Stalle zu entfernen, sie entweder gleich zu schleudern oder in einem luftigen, kühlen Raume aufzubewahren, am besten in einem solchen, in dem sich nur die zur Milchwirtschaft nötigen Geräte befinden. Trotz aller Sorgfalt bezüglich Aufbewahrung und Zubereitung von Ziegenmilch und Ziegenbutter aber kann es vorkommen, daß der Geschmack leider nicht gut, ja, abscheulich ist. Dann ist die Milch gleich nach dem Melken auf ihren Geschmack zu prüfen. Oft übt das Futter einen starken Einfluß auf den Wohlgeschmack der Milch aus, wie sie z. B. nach dem Verfüttern von viel Bohnenstroh und Bohnenschrot häufig streng schmeckt. Dasselbe ist auch meistens zur Brunstzeit der Fall. Beides sind aber vorübergehende Erscheinungen. Es gibt indessen Ziegen, deren Milch beständig einen sehr üblen Geschmack, den sogenannten Bocksgeschmack, hat. Noch heute findet man die Meinung verbreitet, daß diese sehr üble Eigenschaft der Milch sich nur bei schlecht gehaltenen Ziegen finde und durch Sauberkeit und gute Pflege beseitigt werden könne. Das ist aber nicht der Fall. Es gibt tatsächlich — glücklicherweise nicht sehr häufig — Ziegen, deren Milch beständig diesen abscheulichen Geschmack hat, der einem den Genuß von Milch vollständig verleiden kann. Es gibt hier nur ein Bekämpfungsmittel, nämlich Abschlachtung der Ziege. Es ist darum noch darauf aufmerksam zu machen, daß jeder, der eine Ziege kauft, sich vorher von dem Geschmack der Milch des Tieres überzeugt. Schr. i. Wr.

## Für Haus und Herd.

**Falsche Sparsamkeit im Haushalt.** Am deutlichsten zeigt sich die Untugend der übertriebenen Sparsamkeit beim Einkauf von Lebensmitteln. Ganz davon abgesehen, daß solche Sparsamkeit auch gesundheitliche Nachteile für die Familienmitglieder haben kann, was vielfach Arzt- und Apothekerkosten erfordert, wird man auch bald erfahren, daß Lebensmittel minderer Qualität viel schneller verbraucht werden als Waren, die zwar etwas teurer, dafür aber gehaltreicher an Nährkräften sind. Ebenso wie mit den Lebensmitteln ist es mit der Bekleidung. Manche Frauen haben ein ge-

radezu bewunderswertes Talent, für billiges Geld den größten Schund zu kaufen. Damit soll beileibe nicht gesagt sein, daß alle Stoffe, die billig sind, auch schlecht sein müssen. Aber in der Regel ist es der Fall. Die Lebensfähigkeit von Stoffen minderer Qualität ist eben viel begrenzter, als die teurer. Man wird bei „billigen" Einkäufen also viel öfter Ersatz schaffen müssen und daher im allgemeinen mehr Geld ausgeben, als wenn man sich ein Stück guter Qualität anschafft. Falsche Sparsamkeit liegt auch darin, wenn man, wie das manche Hausfrauen zu tun pflegen, Reste von irgendwelchen Nahrungs- und Genußmitteln, wie Mehl, Graupen, Tee u. dgl. jahrelang in allerlei Tüten aufbewahrt und dann eines Tages verwendet. Meist wird man die Erfahrung machen, daß diese „Reserven" muffig und verdorben geworden sind. Verwendet man sie dennoch, so besteht die Gefahr der Nahrungsmittelvergiftung. Es ist zweckmäßig, seine Vorräte von Zeit zu Zeit zu ergänzen und den Lagerbestand laufend zu verbrauchen, damit er nicht zu alt wird. Damit soll aber keineswegs der Verschwendung das Wort geredet werden. Eine gute Hausfrau wird immer den goldenen Mittelweg zwischen diesen beiden Extremen zu finden wissen.

**Wenn der Gurkensalat bitter ist. . .** Oft kommt es vor, daß der Gurkensalat trotz schönsten Aussehens und bester Beigabe bitter schmeckt. Das liegt dann jedesmal daran, daß die Gurke nicht richtig geschält worden ist. Auch ist darauf zu achten, daß die Hauptstelle der Bitterkeit bei der Gurke an der Spitze der Frucht liegt. Fängt man nun beim Schälen an dieser Stelle an, so heftet sich der bittere Geschmack an den Stahl des Messers und überträgt sich auf die ganze Gurke. Es ist daher ratsam, die Spitze überhaupt abzuschneiden und sich dabei eines besonderen Messers zu bedienen.

**Weißbrot - Pudding.** 600 Gramm altes Weißbrot, 70 Gramm Butter, 5 Eier, 75 Gramm Zucker, 70 Gramm Korinthen, eine Messerspitze von Zimt, das Abgeriebene einer halben Zitrone und ein kleines Glas Rum oder Arrac, 40 Gramm Mandeln, etwas Nelken und Kardamom. Für 6 bis 8 Personen. Das Weißbrot wird abgeschält, gerieben und über Feuer mit der Hälfte der Butter durchgerührt, bis es recht heiß geworden ist. Die abgeschnittene Rinde wird mit Milch zu einem dicken Brei zerkocht und fein durchgerührt. Jetzt reibt man die übrige Butter zu Sahne, rührt nach und nach die Gelbeier, Zucker, Gewürz, Korinthen und das abgekühlte Weißbrot darunter, endlich den Eierschnee und den Rum. Die Masse wird gut durchgearbeitet, in eine Form gefüllt und 2½ Stunden lang im Wasserbade gekocht. Mit einer Rumsauce wird der Pudding zu Tisch gegeben.
M. Tr.

**Käsespatzen.** Ein Pfund gutes Weizenmehl, 3 Eier, Salz und Milch rührt man zu einem zähen Teig zusammen, jedoch so, daß er durch den Spatzenseiher getrieben werden kann. Dann bringt man in einem Topf Salzwasser zum Sieden und rührt mit Hilfe des Spatzenseihers den Teig hinein. Schwimmen die Spatzen oben auf dem Wasser, so sind sie gut und können mit dem Sieblöffel herausgenommen werden. Unterdessen zerreibt man 150 Gramm guten Käse und legt ihn in die Schüssel, in der die Spatzen zu Tisch gegeben werden. Die noch heißen Spatzen übergießt man mit etwas flüssiger Butter, vermischt sie damit und schüttet sie nun in die Schüssel, in der der geriebene Käse liegt. Dann verdeckt man letztere und läßt den Inhalt einige Zeit lang ziehen. Jetzt erst vermengt man die Spatzen mit dem inzwischen zerflossenen geriebenen Käse, der lange, dünne Faden zieht.
M. Tr.

**Würmer in Blumentöpfen.** Würmer aus Blumentöpfen zu entfernen, ist nicht schwer. Hier muß aber betont werden, daß es eine falsche Ansicht ist, wenn man annimmt, daß die Würmer sich von den Wurzeln der Pflanzen nähren. Die Würmer leben nur von Erdteilchen und von Abfällen, vermoderten Pflanzenteilchen usw. und sind im Topf nur schädlich, weil sie durch das Minieren die Wurzeln bloßlegen und dadurch die Entwickelung stören; andererseits trocknen Töpfe, die von solchen Kanälen kreuz und quer durchzogen sind, naturgemäß viel früher aus. Würmer kommen auch gern bei solchen Pflanzen vor, wo das Abzugsloch mit Erde verstopft, anstatt mit einem Steinchen belegt ist, damit überflüssiges Wasser besser abziehen kann. Die Würmer gehen mit Vorliebe der Feuchtigkeit nach und deshalb ist das Wasser das einzige Mittel, um die Würmer herauszubringen, sofern man sie nicht beim Austopfen der Pflanze erreicht kann. Man stelle deshalb solche Pflanzen bis an den oberen Rand der Erdoberfläche des Topfes ca. 10 bis 12 Stunden ins Wasser. Die Hohlgänge füllen sich dann mit Wasser und der Wurm wird notgedrungen an der Oberfläche des Topfes erscheinen. Nachher läßt man das Wasser der Pflanze durch Hohlstellen derselben wieder abtropfen.
dt.

**„Ich habe keine Zeit."** Wenn man den Klagen mancher Hausfrauen glauben will, so haben sie nie Zeit. Immer sind sie auf der Hetzjagd, entweder gilt es, noch etwas einzuholen, schnell Staub zu wischen oder in der Eile das Mittagessen zu bereiten. Tausend Dinge wirbeln außerdem noch bei ihnen durcheinander: Wäsche waschen, nähen, kochen, Fenster putzen. Die Hauptursache der immer wiederkehrenden Klage der Hausfrau, daß sie keine Zeit habe, liegt wohl darin, daß es ihr meist an der Einteilung fehlt. Jede Arbeit im Haushalt muß in regelmäßiger Folge nach einem bestimmten Plan erledigt werden. Läßt man aber, wie das öfter geschieht, im Laufe des Tages eine Arbeit halbfertig stehen, um schnell eine andere zu beginnen, so werden erfahrungsgemäß alle beide nicht fertig. Die Zeit vergeht, und die Arbeitslust verfliegt. Dadurch sammeln sich unangenehme Reste an unerledigter Arbeit an, die den ganzen Haushalt empfindlich stören. Aber die beste Einteilung hat keinen Zweck, wenn nicht frühzeitig mit den Verrichtungen begonnen wird. Das alte Wort: „Morgenstunde hat Gold im Munde" bewährt sich niemals besser als in der häuslichen Wirtschaft. Viele Frauen haben die an und für sich verzeihliche Angewohnheit, des Morgens ein bißchen zu trödeln und mit nebensächlichen Dingen die Zeit zu verbringen, und dabei die Hauptarbeit zu vernachlässigen. Naht dann die Mittagsstunde, so wird das Einholen und Kochen notwendig, alles andere muß stehen und liegen bleiben, und der zum Mittagessen heimkehrende Ehegatte kann noch von Glück sagen, wenn das Mittagessen fertig ist. Die so verlorene Zeit läßt sich auch durch intensivstes Arbeiten am Nachmittag nicht wieder hereinbringen. Die Stunden, die der Erholung gewidmet sein sollten, werden zu den restlichen hauswirtschaftlichen Arbeiten gebraucht. Für den Mann, für die Kinder ist keine Zeit. Alles dies aber ist leicht zu beseitigen, wenn sich die Frau daran gewöhnt, Einteilung bei ihrer Arbeit zu haben und den Hauptteil davon auf den frühen Vormittag zu verlegen. Dann wird der Hausfrau Klage: „Ich habe keine Zeit" auch bald verschwinden.

**Schneekuchen mit Schokolade.** Einige Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit Vanillezucker vermischt und in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform getan. Darauf wird die Speise im Wasserbade gar gekocht, bis sie fest ist. Dann stürzt man sie vorsichtig um und gibt in Milch aufgelöste Schokolade darüber.

**English Stew.** Man nehme ganz zartes Rindfleisch und schneide es in nicht zu dicke Scheiben. Diese brate man dann in Butter kurze Zeit von beiden Seiten an und lasse sie danach in etwas Fleischbrühe bei langsamem Feuer weichschmoren. Nun gibt man einen Teelöffel Reismehl, ein Glas Portwein, einige zerkleinerte Champions, Zitronenschale, den Saft einer halben Zitrone und Salz nach Geschmack hinzu. Darauf läßt man das Ganze noch 15 Minuten gelinde kochen. Man serviert dazu Kartoffeln und Gemüse.

**Gebackener Seehecht.** Man nimmt von einem großen frischen Seehecht das Mittelstück, befreit es vorsichtig von der Haut, entgrätet es in zwei Hälften und läßt es, mit Salz bestreut, eine Stunde stehen. Darauf brät man in einer Pfanne einige dünne Scheiben Speck in 50 Gramm Butter braun, fügt die Hechtstücke hinzu, schiebt das Ganze in den Bratofen. Wenn der Fisch oben eine bräunliche Färbung zeigt, begießt man ihn mit einem kleinen Tassenkopf sauren Rahmes und 20 Gramm aufgelösten Fleischextrakt. Diese Tunke würzt man am besten noch mit einigen Zitronenscheiben. Die Backzeit beträgt unter recht häufigem Begießen eine Stunde. Der Fisch wird unter Beigabe von Petersilie und Zitronenscheiben serviert, die Tunke gibt man besonders, nachdem man sie mit etwas Kartoffelmehl vermischt hat.

---

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendtsch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann G. m. b. H.; sämtliche in Bromberg.